



FICHE PRODUCTEUR

Situé à Burdignin en vallée-verte, la bergerie des roches est une exploitation individuelle créée par Julien Saillet en 2008.

Titulaire d'un BTS en gestion agricole, Julien a travaillé durant sept ans dans l'entreprise de charpente de son oncle en attendant de mûrir son projet.

C'est en allant aider un ami berger à réaliser sa toiture que Julien découvre pour la première fois la brebis laitière.



À force d'échange avec cet ami, Julien finit par décider de tenter l'aventure avec ce petit ruminant.

L'opportunité d'hériter d'un terrain agricole et fort d'une famille ancrée dans le bâtiment, Julien construit une bergerie qui accueillera début 2009 une centaine de brebis laitières en vue de transformation fromagère avec une volonté de s'orienter un maximum vers la vente directe.

Les produits proposés sont alors les yaourts, flans et fromages lactiques écoulés au petit magasin sur la ferme, au sein d'une AMAP, sur un marché local et enfin auprès de petits crémiers.

Rapidement, la charge de travail qu'impose la ferme amène Aline à aider son époux Julien à côté de son travail en crèche halte garderie.

C'est à la naissance de leur fille Louise en 2012 qu'Aline rejoint définitivement Julien sur la ferme en prenant le statut de « conjointe collaboratrice »,

Dans le même temps, le manque d'expérience de Julien doublé d'un vide de connaissances de la brebis laitière dans notre région amène Julien à enseigner le ski durant la trêve de production l'hiver afin de soutenir financièrement l'exploitation.

Ceci dit, au fur et à mesure du temps, à force de « réglages », l'exploitation évolue progressivement sur différents tableaux :

- une meilleure connaissance des animaux permet une production plus régulière dans un modèle extensif souhaité,
- l'expérience permet aussi de proposer des produits plus aboutis,
- la gamme de produits s'élargit avec une volonté de mettre en valeur toutes les filières de la ferme notamment en viande,
- l'embauche depuis 2014 d'un salarié saisonnier (d'abord l'été) permet d'alléger et de mieux organiser la ferme,
- enfin, une réflexion vers une agriculture plus pérenne anime progressivement les choix d'orientation.

C'est ainsi qu'en 2018, 10 ans après sa création, la ferme se réorganise pour la passage en agriculture biologique et l'embauche d'un salarié à temps plein.

Aujourd'hui, la bergerie des roches, c'est :

AU NIVEAU DE LA PRODUCTION :

- ✓ 140 brebis laitières (un lot de printemps et un d'automne) traites une première partie en mono traite afin d'accompagner les agneaux au sevrage puis en double traite.
- ✓ L'exploitation produit la majorité du fourrage pour l'alimentation des animaux, le reste étant acheté à un agriculteur voisin « la ferme du milieu », lui aussi en conversion biologique.
- ✓ Les laitières pâturent autour de la ferme et les agneaux dans un petit alpage des aravis et aux alentours de l'exploitation.
- ✓ Les antenaises (futures brebis) sont élevées sur la ferme afin d'amener de la rusticité au troupeau.
- ✓ Les céréales et la paille sont achetées pour la majorité à un agriculteur du bord du lac léman : « GAEC le regain ».
- ✓ Tout les autres intrants de l'exploitation sont garanties par le label bio.
- ✓ Un atelier poules pondeuse a été créé pour couvrir une partie des besoins en œufs pour l'élaboration des flans au lait de brebis.



AU NIVEAU DES PRODUITS :

■ L'ATELIER LAIT :

Depuis le départ, les desserts lactés sont les produits phares de la ferme avec des yaourts (nature, vanille et aux fruits), les flans et à partir de la saison 2019 des crèmes (chocolat, vanille et même café).

La crème de marron du yaourt châtaigne est l'issue d'un partenariat direct avec un producteur de l'ardèche « la ferme de pisserenard ».

L'acquisition d'un conditionneur à pots a permis de simplifier considérablement la pénibilité de ce poste.

Les fromages lactiques avec le frais, demi-secs, la brique et le cendré. (selon la saison des petits crottins sont également proposés).

De la tomme sous différents formats pour amener des textures et des goûts divers.

Une tome blanche (caillé doux) très rafraîchissant l'été.

■ L'ATELIER VIANDE :

Les colis d'agneaux sont proposés découpés et mis sous vide avec une nouveauté en 2019 des morceaux moins noble (comme la poitrine) retravaillés en diots et steaks hachés d'agneaux.

Les saucissons de brebis, les chipolatas, les merguez et la terrine de foie d'agneau.

Enfin, depuis le départ, le magasin de la ferme est achalandé en divers autres produits que sont les fromages et produits locaux comme le miel, la farine ou encore les confitures...



AU NIVEAU DE LA MAIN D'OEUVRE :

Aujourd'hui, l'exploitation compte

- Julien en temps complet ;
- Aline en temps partiel, suite a l'arrivée d'un petit garçon Valentin ;
- Deux salariés (temps plein et temps partiel),

Julien assure encore quelques cours l'hiver pour le cadre qu'il apprécie.

Il est à noter l'investissement bénévole et encore indispensable de nos parents retraités...

LA VENTE :

Elle reste en majorité en vente direct, souhait cher aux exploitants à travers :

- le magasin sur la ferme,
- les marchés locaux (Fillinges et st jean de tholome)
- Les coopératives de consommateurs, fidèles depuis le départ avec ODAMAP en région annemassienne, COURT CIRCUIT à Peillonex, LA BROUETTE ET LA PANIER à Talinges et AMAPORTEEE à Viuz en sallaz.



Elle passe aussi par des crémiers locaux et point de vente collectif dont la relation est basée sur une confiance agréable et constructive.

Aussi par le biais de partenariat avec quelques GMS.

Cette année, l'exploitation souhaite tisser un lien particulier avec la restauration collective en vue de garantir une alimentation plus saine à nos enfants,

Déjà en piste avec le collège de Boège, elle souhaiterais élargir le partenariat avec d'autres structures scolaires alentours.